



Тісто: 300 г борошна, 3 ст. ложки меду (штучного), 100 г цукру, 150 г маргарину, 1 яйце, 1 ч. ложка соди, 1 ч. ложка кориці з гвоздикою.

Помадка: 200 г цукру, 3 - 4 ст. лож-ки сметани, 2 - 3 ложки какао, 100 г маргарину (100 г вершкового масла), ванілін, ромова есенція, для паніровки 100 г мелених горіхів.

До просіяного з содою борошна додати маргарин і посікти, щоб не було гру-дочок. Тоді додати цукор, яйце, мед, корицю з гвоздикою і замісити тісто. Якщо тісто надто густе, влити 1 - 2 ст. ложки запареної кави чи сметани.

Мі-сити довго, поки тісто не стане еластич-ним. Розкочати корж за розміром листа, поколотити його виделкою і пекти в гаря-чій духовці (180 °С) протягом 30 хв. Ще гарячий корж нарізати на квадра-ти 4x4 см або на прямокутники 2x6 см, охолодити, вмочати в помадку і обкача-ти в мелених горіхах. Подати на десерт-ній тарілці.

Помадку приготувати так: цукор вимі-шати зі сметаною, закип'ятити, додати какао, ванілін і варити на повільно-му вогні протягом 5 хв. Тоді зняти з плити, додати маргарин, (вершкове масло), кілька крапель ромової есенції. Тримати помадку на водяній бані, щоб вона швидко не вистигала. Якщо по-мадка загусне, підігріти її.